

MENU

Pakiet złoty

Przywitanie chlebem i solą

Pakiet menu konsumpcyjnego

Apartament dla młodej pary

Woda, soki bez ograniczeń

Napoje gazowane coca cola bez ograniczeń

Pokrowce na krzesła

Gwarancja niezmienności ceny przy podpisaniu umowy

Tort weselny

Ciasta 1,5 kawałka na osobę

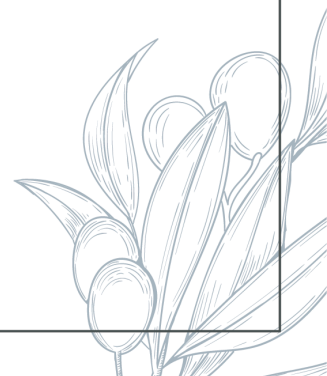
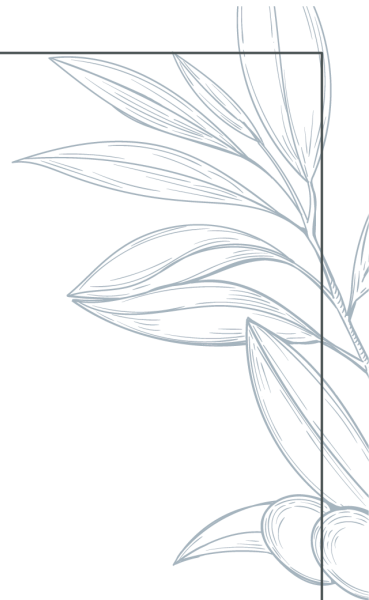
Czerwony dywan przed wejściem



MENU

Pakiet premium

Przywitanie chlebem i solą
Pakiet menu konsumpcyjnego
Apartament dla młodej pary
Woda, soki bez ograniczeń
Napoje gazowane coca cola bez ograniczeń
Pokrowce na krzesła
Gwarancja niezmienności ceny przy podpisaniu umowy
Tort weselny
Wiejski stół
Ciasta 1,5 kawalka na osobę
Fotobudka 2h z nielimitowaną ilością zdjęć
Fontanna czekoladowa ze świeżymi owocami
Napis Love
Alkohol czysty bez ograniczeń
Piwo i wino bez ograniczeń
Czerwony dywan przed wejściem



MENU

do własnego skomponowania

ZUPY

(Jedna do wyboru)

- Rosół domowy z makaronem, marchewką i świeżo posiekaną natką pietruszki
- Rosół królewski z kluseczkami lanymi i warzywami
- Aromatyczny krem z grzybów leśnych z chrupiącymi grzankami i odrobiną śmietanki
- Krem pomidorowo-ziołowy z camembertem i świeżą bazylią
- Delikatny krem z brokułów z groszkiem ptysiowym
- *Krem serowy z chipsami z szynki (za dopłatą 10 zł/os)

DANIE GŁÓWNE NA PÓŁMISKACH

2 porcje na osobę

(3 dania do wyboru w proporcjach 100% - 50% - 50%)

- Kotlet de volaille
- Polędwiczki otulone boczkiem z sosem z zielonego pieprzu
- Warkocz z karczku przeplatany boczkiem z sosem duszonym w grzybach i pomidorach
- Rolada ze schabu w sosie pieprzowym
- Zrazy zawijane z sosem myśliwskim
- Filet z indyka duszony w asyście sosu grzybowego na bukiecie warzyw gotowanych
- Polędwiczka wieprzowa szpikowana szparagami podana z juliene warzywnym
- Filet z kurczaka zapiekany z pomidorem i serem żółtym
- Schab faszerowany delikatnym porem, serem, szynką i pieczarką
- Tradycyjna rolada „śląska” podawana z sosem pieczeniowym
- Roladki drobiowe faszerowane mozzarellą i szpinakiem w asyście sosu serowego
- Wieprzowe rolady z sosem pieczeniowym
- *Łosoś pieczony (za dodatkową opłatą)
- Pstrąg w migdałach
- Panga lub sola w sosie koperkowym

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

2 dania do wyboru

- Kluski śląskie jasne
- Kulki ryżowe
- Kluseczki „Gnocchi”
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki zapiekane
- Ziemniaczane puree z masłem i śmietaną
- Frytki
- Ryż z warzywami

SURÓWKI ORAZ KAPUSTY DO DANIA GŁÓWNEGO

(2 dania do wyboru)

- Kapusta czerwona zasmażana
- Kapusta biała młoda zasmażana z koperkiem
- Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem i cebulką
- Surówka z kapusty czerwonej z cebulką i jabłkiem
- Surówka z marchwi z mandarynką i śmietaną

- Warzywa gotowane
- Buraczki zasmażane
- Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i koprem w sosie winegret
- Surówka z selera z brzoskwinią
- Surówka z pora
- Surówka z kapusty białej
- Mizeria
- lub inne wg. życzeń Klienta

DESERY

- Panna-Cota z mussem truskawkowym
- Puchar lodowy z bitą śmietaną
- Fondant czekoladowy z akcentem wiśniowym
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów
- Krem brulee

DANIA GORĄCE - KOLACJE

(3 dania do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszcz czerwony z pasztecikami mięsnymi, grzybowymi lub kapuśniaczkami
- Boeuf Strogonow
- Gulasz węgierski na ostro
- Bogracz z kluseczkami
- Żurek staropolski z jajkiem, boczkiem i kielbasą
- Żupa gulaszowa
- Francuska zupa cebulowa z grzankami czosnkowymi
- Udka z kurczaka podane na risotto warzywnym w sosie średnio-pikantnym
- Potrawka z kurczaka i pory na białym winie
- Filet z indyka duszony w asyście sosu grzybowego na bukiecie warzyw gotowanych
- Gulasz francuski
- Gulasz z indyka z pieczarkami
- Faworek schabowy zapieczony serem podany na ciap kapuście

DODATKI DO KOLACJI

- Kolorowy ryż
- Pieczywo
- Ziemniaki zapiekane
- Kluski śląskie
- Ziemniaczane puree z masłem i śmietaną

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek wędlin szynka drobiowa, szynka konserwowa, szynka gotowana
- Karczek pieczony w aromacie czosnku
- Pieczony rolowany boczek
- Schab w galarecie
- Schab pieczony ze śliwkami i morelami
- Śliwka z boczkiem
- Sztufada wołowa

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA

(jedna do wyboru)

- Rosół domowy z makaronem, marchewką i świeżo posiekaną natką pietruszki
- Aromatyczny krem z grzybów leśnych z chrupiącymi grzankami i odrobiną śmietanki
- Krem pomidorowo-ziółowy z camembertem i świeżą bazylią
- Delikatny krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE NA PÓŁMISKACH

2 porcje na osobę

(3 dania do wyboru w proporcjach 100% - 50% - 50%)

- Tradycyjna rolada „śląska” podawana z sosem pieczeniowym
- Warkocz z karczku przeplatany boczkiem z sosem duszonym w grzybach i pomidorach
- Wieprzowe rolady z sosem pieczeniowym
- Schab faszerowany delikatnym porem, serem, szynką i pieczarką
- Polędwiczki otulone boczkiem z sosem z zielonego pieprzu
- Filet z kurczaka zapiekany z pomidorem i serem żółtym

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

(2 dania do wyboru)

- Kluski śląskie jasne
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ryż z warzywami

SURÓWKI ORAZ KAPUSTY DO DANIA GŁÓWNEGO

(2 dania do wyboru)

- Kapusta czerwona zasmażana
- Kapusta biała młoda zasmażana z koperkiem
- Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem i cebulką
- Surówka z kapusty czerwonej z cebulką i jabłkiem
- Surówka z marchwi z mandarynką i śmietaną
- Warzywa gotowane
- Buraczki zasmażane
lub inne wg. życzeń Klienta

DESER

(1 danie do wyboru)

- Panna-Cota z musem truskawkowym
- Puchar lodowy z bitą śmietaną

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek wędlin szynka drobiowa, szynka konserwowa, szynka gotowana
- Karczek pieczony w aromacie czosnku
- Pieczony rolowany boczek
- Schab pieczony ze śliwką i morelami
- Schab w galarecie
- Śliwka z boczkiem
- Deski serów twardych oraz pleśniowych
- Jajka faszerowane
- Tymbaliki drobiowe
- Terina drobiowa
- Pasztet z pistacjami
- Śledzie trzy rodzaje
- Sałatki (do wyboru 3 rodzaje)

II DANIE GORĄCE

- Kolacja I serwowana przez kelnerów (Jedno danie do wyboru)
- Udko z kurczaka podane na risotto warzywnym w sosie słodko-pikantnym
- Szaszłyk drobiowe na ryżu szafranowym
- Filet z indyka duszony w asyście sosu grzybowego na bukiecie warzyw gotowanych
- Faworek schabowy zapieczony serem podany na ciap kapuście
- Udko z kaczki

III DANIE GORĄCE

Kolacja II serwowana przez kelnerów (Jedno danie do wyboru)

- Gulasz francuski
- Gulasz węgierski na ostro
- Bogracz z kluseczkami
- Potrawka z kurczaka i pory na białym winie
- Boeuf Stroganof

IV DANIE GORĄCE

Kolacja III serwowana przez kelnerów (Jedno danie do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem w cieście francuskim lub krokietem
- Żurek staropolski z jajkiem, boczkiem i kielbasą
- Zupa gulaszowa

DODATKI

- Ogórki, papryka, pieczarki konserwowe, ćwikła z chrzanem, pikle warzywne, ketchup, pieczywo

NAPOJE GORĄCE

- Podawane bez ograniczeń
- Kawa rozpuszczalna z mlekiem do kawy
- Herbata z cytryną

PAKIET NAPOJÓW ZIMNYCH - 20 ZŁ/OS

- Podawane bez ograniczeń
- Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kropla Beskidu)
- Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy)
- Woda niegazowana z cytryną i melisą

*Na specjalne życzenie przygotowujemy potrawy dla wegetarian w cenie

MENU

Weselne

uostrowskich.pl

- *Kurczak faszerowany (za dodatkową opłatą)
- Ruloniki szynkowe w galarecie
- Deski serów twardych oraz pleśniowych
- Jajka faszerowane
- Terina drobiowa
- Galaretką z nóżek
- Tatar
- Pomidory w sosie czosnkowym
- Pomidory z serem mozzarella
- Paszтет z pistacjami
- *Kosoś w galarecie - dzwonki lub całość (za dodatkową opłatą)
- Ryba po grecku
- Tymbaliki drobiowe
- Śledź w śmietanie
- Śledzie opiekane
- Śledź w zaprawie korzennej

SAŁATKI

(3 dania do wyboru)

- Cezar z grillowanym kurczakiem
- Cymes
- Jarzynowa Tradycyjna
- Królewska z selerem i ananasem
- *Sałatka z tuńczyka i jajkiem (za dodatkową opłatą)
- Warstwowa z fasolą i marynowanymi warzywami
- „Grecka” z serem feta i oliwkami
- „Gyros” z kurczaka na sałacie lodowej
- Tortellini
- Hawajska z wędzonym kurczakiem
- *Frutti di mare z owocami morza (za dodatkową opłatą)

DODATKI

- Ogórki, papryka, pieczarki, patisony, kolby kukurydzy, cebulki konserwowe, grzyby marynowane, ćwikła z chrzanem, pikle warzywne, sosy zimne, pieczywo (różne rodzaje)

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- Kawa rozpuszczalna z mlekiem
- Herbata z cytryną
- Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy)
- Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite, Kropla Beskidu)
- Woda niegazowana z cytryną i melisą

STÓŁ WIEJSKI

- Salceson, kaszanka, paszтетowa, kiełbasy swojskie, smalec, ogórki kiszzone

STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI

- Pieczony łosoś w całości, pieczony dorsz w całości, gulasz rybny, krewetki królewskie grillowane, małże

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE

- Pieczone prosię z kaszą lub kapustą
- Sarna
- Dzik pieczony
- Indyk w całości
- Udziec wieprzowy

*Wybrane potrawy dodatkowo płatne.

**Na specjalne życzenie przygotowujemy potrawy dla wegetarian w cenie

USŁUGI DODATKOWE

Szczegółowe informacje:

Karol Ostrowski - +48 500 430 649

- Fontanna czekoladowa 5 kaskadowa z podświetlanym podestem wraz z czekoladą oraz przekąskami
- Fotobudka z drewnianymi gadżetami oraz ręcznie robionym albumem do wklejania zdjęć (www.epic-events.pl)
- Wynajem limuzyn (LEXUS LS460 / BMW F48 / BMW F30)



Centrum Konferencyjno - Bankietowe „u Ostrowskich”
41-100 Siemianowice Śląskie, ul. Michałkowska 7
Tel./fax: (32) 228 55 96, tel. kom.: 601 452 079
www.uostrowskich.pl, e-mail: ckb@uostrowskich.pl